Scaloppina di seitan alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Mozzarelle: 2 da 100 g
- Patate dolci: 400 g
- Seitan fresco: 8 fettine o 720 g

Preparazione

1. Passate il seitan in padella antiaderente unta e fate dorare, quindi riponetelo in una teglia con la carta da forno. Condite con la **Passata Rustica Pomì** cotta e qualche pezzettino di mozzarella.
2. Tagliate le patate dolci a fette non troppo grosse, mettetele in una teglia a parte con un filo di olio extra vergine di oliva, sale e pepe e infornatele a 180° per 20 minuti e a metà del tempo infornate anche il seitan, così avrete pronti entrambi insieme.
3. Servite con qualche fogliolina di timo e olio extravergine di oliva.

For this recipe we used:

Passata Rustica 200 g

